Dr. Oetker France

Biscuit roulé au citron

env. 10 - 12 parts Difficile Jusqu'à 60 Min.

Matériel

1 plaque de cuisson de 30 x 40 cm

papier cuisson

Pour le biscuit :

4 oeufs entiers

1 jaune d'oeuf

80 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker ancel

80 gr. de farine de blé

1/2 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker ancel

Pour la garniture:

4 feuilles de Ma Gélatine ancel

400 ml de crème fraîche liquide

4 c. à s. de jus de citron

70 gr. de sucre glace

zestes rapés d'un citron non traité

un peu de sucre glace

1 Beurrez la plaque et tapissez-la d'une feuille de papier cuisson. Préchauffez le four :

Four électrique: 200°C
Four à chaleur tournante: 180°C

2 Préparation du biscuit :

Dans un récipient, travaillez les œufs entiers et le jaune au batteur électrique à vitesse rapide pendant env. 1 min. Mélangez le sucre et le sucre vanillé, puis versez sur les œufs et continuez de battre env. 2 min.

3 Mélangez la farine et la levure chimique puis incorporez à la préparation en travaillant à vitesse lente.

4 Versez la pâte sur la plaque et répartissez-la de manière uniforme. Placez au four et faites cuire :

Positionnement de la grille: Milieu
Temps de cuisson : env. 10 Min.

5 Sortez le biscuit du four, démoulez-le délicatement et renversez-le sur une feuille de papier cuisson saupoudré de sucre. Laissez refroidir avec le papier cuisson.

6 Préparation de la garniture :

Préparez la gélatine selon le mode d'emploi. Montez la crème fraîche en chantilly peu ferme. Egouttez les feuilles de gélatine et faites-les fondre à feu doux dans une petite casserole. Ajoutez le jus de citron, le sucre glace et les zestes de citron à la gélatine.

7 Mélangez 2 c. à soupe de chantilly à la gélatine, puis incorporez au reste de la crème. Continuez de battre jusqu'à obtention d'une crème chantilly ferme.

8 Retirez le papier cuisson du biscuit. Etalez la crème sur le biscuit, puis roulez-le sur sa longueur et placez-le au frais env. 2 heures.

9 Saupoudrez de sucre glace avant dégustation.